Choisir sa cuisine...

Concevoir sa cuisine est une aventure passionnante pour créer un lieu de vie qui vous ressemble, mais qui demande de la méthode et surtout l'appui et les conseils d'un véritable professionnel de la cuisine.

Votre Spécialiste Cuisinov, agenceur de cuisine, est formé pour vous accompagner tout au long de votre démarche, pour vous conseiller, vous guider dans un vaste univers de choix de couleurs, de matières, de types d'appareils ménager, d'éviers, de mitigeurs, d'aménagements intérieurs, de décoration....

Professionnel reconnu, architecte de votre intérieur, passionné, il doit mettre en scène votre projet tout en respectant vos contraintes budgétaires. Il doit s'imprégner de vos habitudes culinaires, de votre style de vie pour vous présenter un projet fini, chiffré, métré et vous indiquer l'ensemble des normes que celui-ci devra respecter.

Pour aboutir à la cuisine de vos rêves, voici le cheminement que nous vous proposons de suivre pour concevoir avec votre agenceur, la cuisine qui vous ressemble :

1 - Comment optimiser l'organisation de mon espace ?

2 - Quels matériaux choisir ?

3 - Comment déterminer mes appareils électroménagers ?

4 - Quelles sont les garanties et services proposés ?

5 - Les étapes clés de la conception.

- Dans un premier temps, le rôle de votre Spécialiste Cuisinov est de vous **écouter** pour cerner au mieux votre style de vie, vos besoins et envies. Ce premier entretien, à bâtons rompus, sert avant tout de phase de découverte afin de mieux vous connaître et de définir avec vous **les grandes lignes du projet**.
- Vous munir d'un croquis de votre pièce, du type d'implantation dont vous rêvez, de la déco que vous souhaitez, facilitera la démarche et la recherche de solutions.

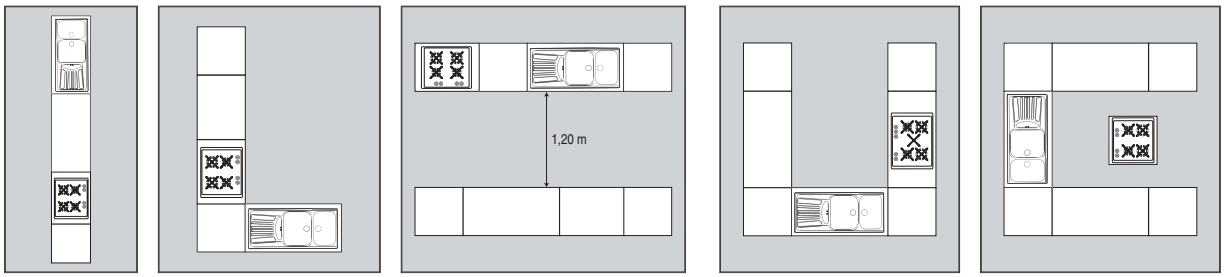
Il appartiendra à votre Spécialiste Cuisinov de prendre en compte ces éléments en les associant à l'ergonomie générale, aux flux de circulation, aux capacités de rangement, et à l'aménagement de l'espace.

Enfin, il est important de préciser le budget dont vous disposez, ceci permettra de mieux hiérarchiser les priorités et aidera à la mise en place d'un projet réaliste.

1 Les différentes configurations d'une cuisine

Votre cuisine doit être facile à vivre, ergonomique, pratique. Elle dépendra du choix de l'emplacement des différents "pôles d'activité" : conservation des aliments, rangement, cuisson, lavage. Votre Spécialiste Cuisinov prendra en compte ces éléments pour optimiser et simplifier vos déplacements, mais devra composer avec la surface disponible et sa configuration.

Voici les principaux exemples d'installation :



Cuisine en I | Cuisine en L | Cuisine en parallèle | Cuisine en U | Cuisine avec îlot

Sachez également que certaines installations répondent à des contraintes de sécurité ou de confort spécifiques.

Par exemple, les appareils que vous utilisez quotidiennement doivent se situer à une hauteur comprise entre 80 cm et 160 cm pour y accéder sans effort. Un minimum de 50 cm est requis entre le plan de travail et les éléments hauts, de même on prévoit en général au minimum 30 cm entre l'évier et la table de cuisson.

Des zones de dégagement sont également indispensables devant l'évier (75 cm), le lave-vaisselle (90 cm), le four si celui-ci est installé sous plan (1 m) ou devant le réfrigérateur (80 cm). De même, il vaut mieux éviter de coller ce dernier contre un mur afin de pouvoir ouvrir totalement la porte (angle de plus de 90°) et accéder ainsi aux tiroirs sans gêne.

2 Les différents matériaux

Vous avez 3 grandes familles à choisir : les façades, les caissons, les plans de travail.

Mais en plus du choix de la matière, de l'aspect et de la couleur de ces trois éléments principaux, c'est l'harmonie entre eux qui fera de votre cuisine un lieu unique à votre image.

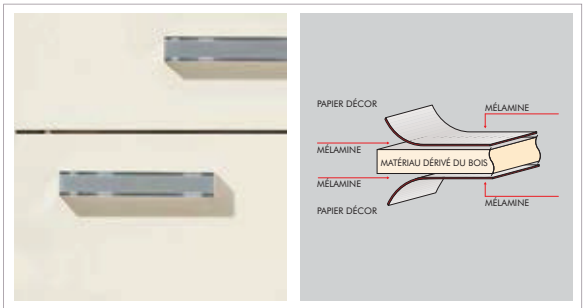
■ Les façades :

Il existe plusieurs types de façades que votre agenceur de cuisine va vous détailler.

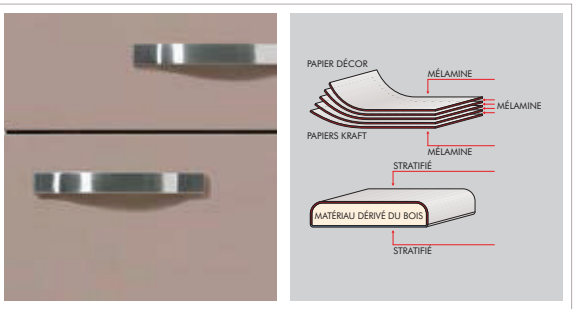
- **Mélaminé et stratifié** : ce sont les plus courantes. Elles offrent un choix très large de coloris et d'esthétiques à un prix très accessible.
- **Polymère** : ce type de surface est très répandu, permettant de grandes variétés de formes, arrondies ou anguleuses, mat, brillant ou "glossy". Attention cependant à sa qualité et à sa résistance sur certaines cuisines "entrée de gamme".
- **Acrylique** : les façades sont peintes en acrylique et proposent de fait une grande variété de couleurs.
- **Bois** : cet aspect bois peut être en massif, mais surtout bien souvent en plaquage. Il permet tous les styles, rustique, provençal, traditionnel, mais également désormais très design et contemporain. Votre cuisine présentera un aspect plus authentique, plus nature et se patinera au fil des ans. Certaines marques de cuisines proposent une grande variété d'essences de bois.
- **Laque** : ce matériau est très robuste. Les façades sont recouvertes de plusieurs couches de laque, satinée ou brillante. Le nombre de couches détermine la qualité et la robustesse de cette matière.
- **Verre** : c'est une tendance nouvelle en cuisine, donnant un brillant très moderne à votre cuisine.

Bien entendu, vous pouvez associer ces différents matériaux afin de personnaliser votre cuisine.

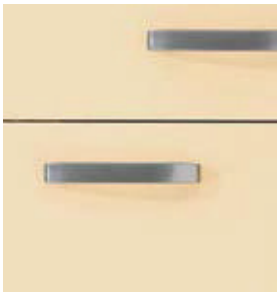
Le dernier élément à choisir au niveau de la façade est **la poignée** : le choix est extrêmement riche, même si certaines marques permettent de vous en passer !

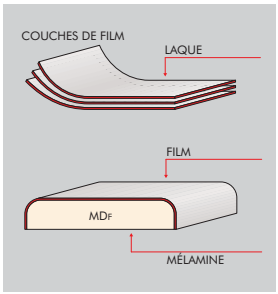


REVÊTEMENT DIRECT EN MÉLAMINE
- Parfait pour les meubles de cuisine.
- Résistance extrême.
- La surface peut présenter de fines structures et permet, aussi sur le plan haptique, de très bonnes reproductions de bois.
- Entretien facile.
- Prix accessible.

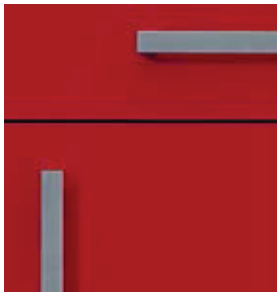


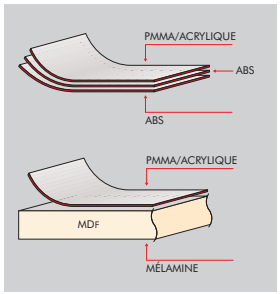
STRATIFIÉ RÉSINE MÉLAMINÉE
- Pour les façades sans joint, chants arrondis verticalement.
- Pour les plans de travail arrondis horizontalement.
- Résistance extrême.
- La surface est composée de plusieurs couches permettant une épaisseur plus importante que pour la façade mélaminée.
- Plus robuste que lafaçade mélaminée.



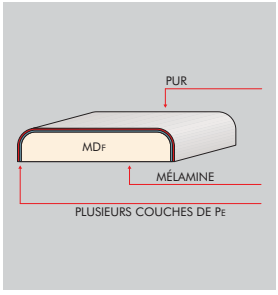


FAÇADES POLYMÈRE
- Sans joint, des arrondis possibles sur toutes les faces.
- Résistance extrême
- Idéal aussi en tant que façade à cadre, sans joint devant.
- Substitut plaisant du bois véritable ou de la laque.
- Excellent rapport prix/performance.

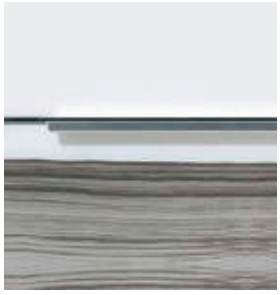


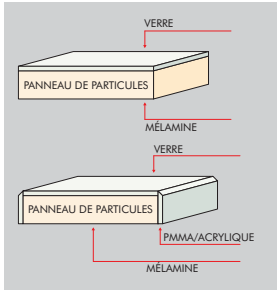


FAÇADES ACRYLIQUE
- Brillance et de forte intensité
- Aspect du verre véritable, toutefois plus léger et moins cher.
- Dureté suffisante, résistant aux chocs.
- Sans concurrence pour les effets métallisés.
- Facile d'entretien, les rayures se traitent au polish.

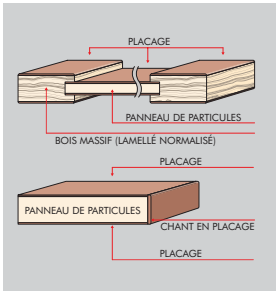


FAÇADES LAQUÉES
- Laque haute brillance : du luxe pur.
- Façade sans joint devant.
- Résistantes, faciles à nettoyer.
- Laque mate légèrement structurée, pour une résistance aux rayures améliorée.





FAÇADES VERRE
- Degré de brillance noble, unique sur le plan optique.
- Parfait pour l'utilisation de la cuisine.
- Résistant, facile à nettoyer.
- Une gamme de prix supérieure.



FAÇADES BOIS VÉRITABLE
- Chaque façade est unique et donc jamais identique.
- Cadre, bois massif encollé (lamellé normalisé), plaqué des deux côtés.
- Panneaux, parties frontales des tiroirs plaqués en bois véritable.

Les caissons :

Vous ne pourrez pas choisir le matériau de votre caisson, hormis chez un artisan ébéniste, mais principalement sa couleur, en optant pour le blanc ou le gris, ou encore en choisissant un plaquage bois correspondant à votre choix de façade.

De la taille des caissons que vous choisirez, donc des façades correspondantes, dépendront le "rythme" et l'harmonie visuelle de votre cuisine....

Vous pouvez également opter pour deux hauteurs de caisson, ainsi que pour plusieurs hauteurs de pieds, afin de moduler la hauteur de votre plan de travail et ainsi jouer sur les volumes et l'impression visuelle générale.

Les plans de travail :

- **Stratifié :** c'est la matière la plus couramment choisie, offrant une large palette de couleurs et de dessins, à un coût plutôt modéré. Ce type de plan résiste à des températures allant jusqu'à 180°C.

- **Granit ou pierre** : taillé en une seule pièce, c'est un matériau vivant, unique, "imparfait". Le choix des coloris peut être très large, mais le coût est important. Cette matière est presque indestructible, insensible à la chaleur et à l'usure, vous pourrez y effectuer vos préparations culinaires directement. Vous pourrez choisir un aspect mat ou brillant.

- **Lave émaillée** : c'est une roche volcanique, taillée en une seule pièce, puis émaillée à très haute température (1000°C). Le choix des couleurs est très vaste, d'aspect brillant ou mat, avec un léger faïençage plus ou moins marqué en fonction des couleurs. Sa surface est inaltérable, insensible aux rayures et aux chocs thermiques.

- **Matériaux composites ou solid surfaces** : ils sont de différentes natures, Corian®, silestone®, hi macs®, staron®, etc. Ces solides surfaces, d'une résistance à toute épreuve, associent une poudre minérale à de la résine. Des pigments sont ajoutés pour les couleurs. Les différentes plaques sont ensuite assemblées par collage et les joints poncés, ce qui donne à cette surface un aspect totalement lisse. Toutes les formes sont possibles car ce

produit se travaille comme le bois : il se taille, se coupe, se grave, se cintre...

- **Bois** : il donne un aspect naturel à votre cuisine et peut être travaillé et façonné à l'infini. Son entretien est par contre plus délicat.
- **Verre** : traité pour être résistant, il offre un vaste choix de couleurs, satinées ou brillantes. Sa finesse allège visuellement les lignes de votre cuisine.
- **Céramique** : les plans en carrelage donnent un aspect très rustique à votre cuisine.
- **Inox, étain, zinc** : disponible dans de multiples finitions, ces matériaux donnent un aspect "cuisine professionnelle" à votre projet.

Certains plans, en composite, en granit, en inox, en pierre de lave notamment, ne peuvent être façonnés avant la pose définitive de vos meubles de cuisine.

Votre agenceur de cuisine prendra des mesures très précises après la pose des caissons et installera vos plans de travail dans un deuxième temps (après fabrication).

3 Comment choisir mon équipement électroménager

A ce stade de votre projet, votre conseiller a une vision très claire de vos attentes et de vos besoins.

Grâce au guide Cuisinov que vous avez entre les mains, votre Spécialiste Cuisinov va vous guider dans votre choix en tenant compte d'un certain nombre de critères :

- emplacement de la hotte (centrale ou murale, évacuation ou recyclage),
- habitudes culinaires,
- nombre de personnes de votre famille,
- obligations diverses (interdiction du gaz par exemple), mais également vos envies (choix d'un four vapeur ou d'un Teppan Yaki),
- vos goûts en matière de design et d'esthétique.

Place ensuite à l'évier, avec un large choix de matières : inox, résines, céramique, à poser ou à encastrer, sans oublier le mitigeur. Cet ensemble doit être bien pensé, car c'est celui que vous utiliserez le plus dans votre cuisine !!

Vous pourrez ensuite choisir également les produits complémentaires mais indispensables, tels que crédences, aménagements de tiroirs, poubelles, éclairage. Cette sélection, à la fois pratique et esthétique, signera véritablement l'identité de votre espace.

4 Garantie et services proposés

Vous pouvez déjà être rassuré : votre agenceur de cuisine ne vous propose que des appareils électroménagers **garantis par le constructeur pendant une durée de 2 ans pièces, main d'œuvre et déplacement**. Un document récapitulatif vous sera remis avec la facture de votre cuisine, vous indiquant en particulier les numéros de téléphone à composer en cas de souci technique.

Vous trouverez également une sélection de produits qui profitent à l'achat d'une durée de garantie plus étendue (sans services d'extension) pouvant aller jusqu'à 5 ans, identifiables par les pictogrammes suivants* :

GARANTIE 3 ANS 3 PIÈCES ▶ Une 3ème année de garantie est offerte pour l'achat simultané de 3 produits ou plus.

GARANTIE 5 ANS 3 PIÈCES ▶ 5 ans de garantie offerte pour l'achat simultané de trois produits ou plus hors micro-ondes.

GARANTIE 3 ANS ▶ 3 ans de garantie • GARANTIE 4 ANS ▶ 4 ans de garantie • GARANTIE 5 ANS ▶ 5 ans de garantie

D'autre part, votre interlocuteur vous proposera également une extension de garantie à 5 ans sur l'ensemble des produits achetés à un tarif très compétitif.

5 ans de garantie c'est 5 années de Tranquillité !

Enfin, dans tous les cas, votre agenceur vous proposera un service de pose. Ces artisans sont des professionnels reconnus, compétents et formés de ce métier. Une pose de cuisine dure environ 2 à 5 jours en fonction de la taille de votre pièce et de la complexité de votre installation, sans compter les éventuels aménagements "lourds" que vous auriez prévus (modifications de cloisons, électricité, plomberie, carrelage, peinture, etc...).

**Voir conditions particulières et de saisie en magasin*

5 Les étapes clés de la conception

Avant de valider votre commande :

- **Réalisation du métré** afin de valider les cotes du projet.
- **Vérification** des emplacements des arrivées électriques et des raccordements d'eau. Document récapitulant les travaux éventuels à effectuer pour respecter les normes en vigueur.
- **Validation** du plan définitif.
- **Confirmation** du délai.
- **Signature** du devis reprenant les CGV, les garanties, les étapes du règlement.
- **Paiement** de l'acompte prévu.

Au moment de la pose :

- **Livraison de l'ensemble** des produits par transporteur spécialisé ou par ses soins.
- **Les étapes de la pose :**

• Fixation des meubles.
• Fixation du plan de travail (sauf si livraison ultérieure type granit...).
• Installation et raccordement de l'évier et du mitigeur.
• Intégration et branchement de l'électroménager si celui-ci est fourni par votre Spécialiste Cuisinov.
• Installation des poignées, accessoires et aménagements divers.

Après la pose :

- **Contrôle** avec vous l'ensemble de la pose.
- **Vérification** du fonctionnement des appareils électroménagers et du bloc évier.
- **Remise d'un certificat** de fin de chantier.

Voilà, votre cuisine personnalisée, exclusive, adaptée à votre style de vie, est terminée....nous vous souhaitons d'en profiter avec passion, plaisir et.....d'en parler autour de vous, **car notre meilleur ambassadeur, c'est vous.**

Dans ce catalogue, un glossaire explicatif glissé avant chaque famille de produits (fours, tables de cuisson, hottes, lave-vaisselle, réfrigérateurs, éviers...) vous permettra de vous familiariser avec ces derniers et de choisir ceux qui seront le plus adaptés à vos besoins.